Busca este producto en Gatoo.es

www.gatoo.es

Gatoo.es es una plataforma del grupo Sanelmann.

BOMANN®

KNETMASCHINE KM 1964 CB

Kneedmachine • Machine à pétrir • Impastatrice • Amasadora • Batedeira
Eltemaskin • Kneading Machine • Urządzenie do wyrabiania ciasta
Hnětač • Dagasztógép • Тестомесительная машина

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie • Instrucciones de servicio/Garantía
Manual de instruções/Garantia • Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka
Használati utasítás/Garancia • Руководство по эксплуатации/Гарантия

CE

29.03.2007, 17:05:02 Uhr

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente ..... Seite 3
Bedienungsanleitung ..... Seite 4
Technische Daten ..... Seite 7
Garantie..... Seite 7

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen..... Pagina 3
Gebruiksaanwijzing..... Pagina 9
Technische gegevens ..... Pagina 12
Garantie..... Pagina 12

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande..... Page 3
Mode d'emploi..... Page 13
Données techniques ..... Page 16
Garantie..... Page 16

ESPAÑOL

Indice

Indicación de los elementos de manejo ..... Página 3
Instrucciones de servicio ..... Página 17
Datos técnicos..... Página 20
Garantia..... Página 20

PORTUGUÊS

Índice

Descrição dos elementos..... Página 3
Manual de instruções..... Página 21
Características técnicas..... Página 24
Garantía ..... Página 24

ITALIANO

Indice

Elementi di comando ..... Pagina 3
Istruzioni per l'uso ..... Pagina 26
Dati tecnici..... Pagina 29
Garanzia..... Pagina 29

NORSK

Innhold

Oversikt over betjeningselementene..... Side 3
Bruksanvisning..... Side 30
Tekniske data ..... Side 33
Garanti..... Side 33

ENGLISH

Contents

Overview of the Components ..... Page 3
Instruction Manual..... Page 34
Technical Data ..... Page 37
Guarantee ..... Page 37

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obłsugi..... Strona 3
Instrukcja obsługi ..... Strona 38
Dane techniczne ..... Strona 41
Gwarancja..... Strona 41

ČESKY

Obsah

Přehled ovládacích prvků..... Strana 3
Návod k použití..... Strana 43
Technické údaje ..... Strana 46
Záruka ..... Strana 46

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése ..... Oldal 3
Használati utasítás..... Oldal 47
Műszaki adatok ..... Oldal 50
Garancia..... Oldal 50

РУССИЙ

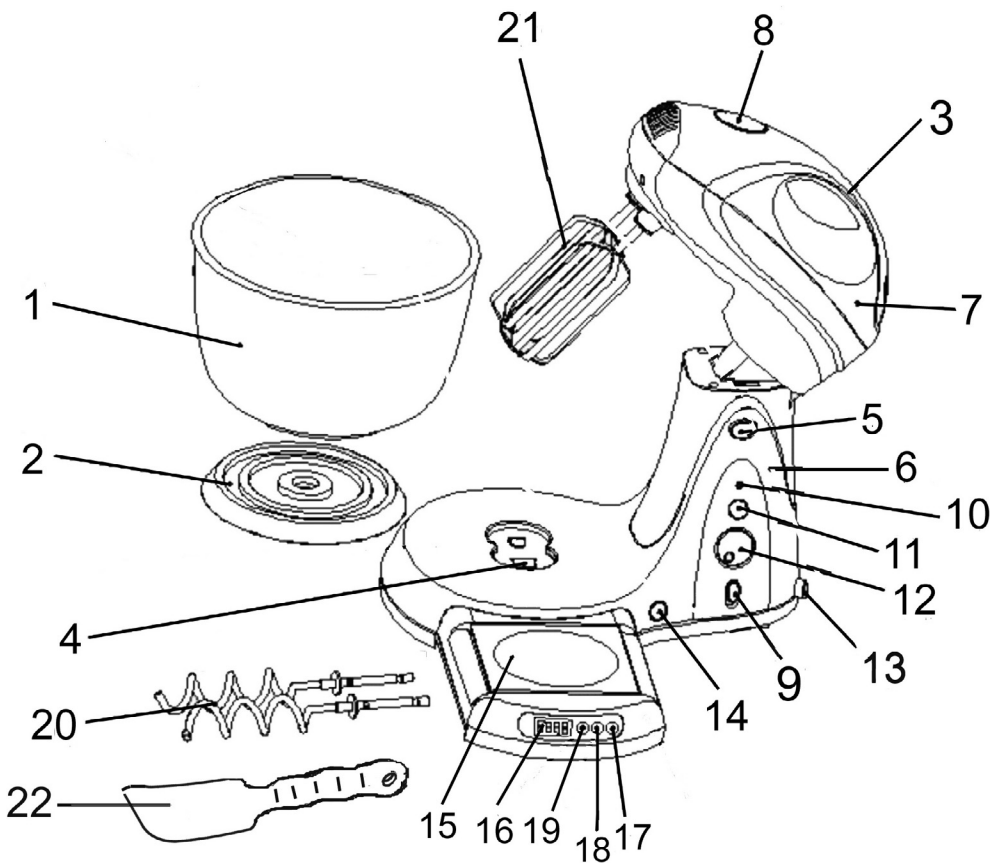
Содержание

Обзор деталей прибора..... стр. 3
Руководство по эксплуатации..... стр. 51
Технические данные ..... стр. 54
Гарантия ..... стр. 54

05-KM 1964 CB 2
29.03.2007, 17:05:07 Uhr

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando
Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора



05-KM 1964 CB 3 29.03.2007, 17:05:09 Uhr

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad…" indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

  ¡Atención! No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. **No** deje jugar a niños pequeños con ello.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ AVISO:
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

i INDICACIÓN:
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

Máquina de cocina

- Solamente accione el aparato bajo constante vigilancia.
- No manipule ningún interruptor de seguridad.
- Durante el funcionamiento no intente tocar ningún gancho que esté rotando.
- Coloque el aparato sobre un superficie de trabajo lisa, llana y estable.
- **No** introduzca el enchufe del aparato en la caja de enchufe, sin haber instalado todas las piezas de accesorio necesario.
- ¡Antes de cambiar los accesorios debe estar el aparato apagado y desconectado de la red!
- Durante el funcionamiento no cargue o eleve el aparato, sino apaguélo primero y desconéctelo de la red. ¡Siempre lleve el aparato con las dos manos!

Balanza de cocina

- Por favor no sumerja la balanza de cocina bajo agua.
- La balanza de cocina está concebida para un peso máximo de 3 kg.
- Debe proteger el aparato de medida contra la luz solar directa, las temperaturas altas, la humedad y el polvo.

Indicación de los elementos de manejo

1 Recipiente
2 Disco giratorio
3 Asa
4 Dispositivo para bol de batir grande
5 **RELEASE**
Botón para bajar / levantar el brazo de la máquina
6 Carcasa
7 Bloque de motor
8 Tecla de expulsión para herramienta de batir
9 Interruptor **ON**/**OFF** (Conectado/Desconectado)
10 Lámpara de control
11 Tecla **TURBO**
12 **Min** /**Max** Regulador de revoluciones
13 **Retract** Enrollamiento de cable
14 **Ejection** Tecla de desbloqueo
para balanza de cocina
15 Superficie de pesaje
16 Visualizador LCD
17 Tecla **on**/**off** (Conectado/Desconectado)
18 Tecla **REVERSE**
19 Tecla **Unit**

Accesorio
20 Ganchos amasadores
21 Varillas mezcladoras
22 Rascador de pasta

05-KM 1964 CB 17 29.03.2007, 17:05:40 Uhr

Desempaquetar el aparato

- Saque del cartón el aparato y todos los accesorios que estén en el cartón.
- No tire directamente el embalaje, sino guarde este con el embalaje del interior y los documentos de garantía durante todo el período de garantía.
- Ponga el aparato encima de una superficie de trabajo lisa, llana y estable.
- **No** introduzca el enchufe del aparato en la caja de enchufe, sin haber instalado todas las piezas de accesorio necesario.
- Para eliminar eventuales impurezas de la producción, antes del primer uso lave el bol de batir (1) y demás accesorios en un simple baño jabonoso.
- Después de haber lavado las piezas debe secarlas muy bien.

Indicaciones para el uso

Herramientas, revoluciones y tiempos de servicio para máx. 1,2 kg de masa:

Producto / Método de preparación	Cantidad máxima	Herramienta	Revoluciones	Tiempo de uso máximo
Masas pesadas (p.e. masa de pan o de pastaflora)	1 kg	Ganchos amasadores	min medio	Primer min. 2 min.
Masas leves (p.e. masa de bizcocho)	1,2 kg	Varillas mezcladoras	medio	8 a 10 min.
Masa de bizcocho o masa de gofre	1 l	Varillas mezcladoras	min-medio/ Turbo	5 a 10 min.

- Con masas pesadas el aparato no debe estar en acción más de 10 minutos y después debe dejarse enfríar unos 30 minutos.
- Dependiendo de la consistencia de la masa, es necesario desprender la masa del borde del bol de batir y acercarlo nuevamente a las herramientas de amasar. Para ello, puede girar el bol con la mano y hacer uso del rascador de pasta (22). Para ello, desconecte el aparato.

Tecla TURBO (11)

Para conmutar brevemente a la velocidad máxima de revoluciones, accione la tecla TURBO.

⚠ ATENCIÓN:
¡Utilice esta función máximamente 1 minuto!

Dispositivo para el enrollamiento de cable

Se ruega tirar del cable de red máx. hasta el tope. En ningún caso siga tirando con fuerza del cable, ya que el enrollamiento de cable se podría estropear. Dichos daños no caen en la garantía.

Enrollamiento

Presione la tecla **Retract** (13) para el enrollamiento de cable y guie el cable. Mantenga el cable para evitar que se enrolle.

i INDICACIÓN:
El bol de batir no tiene un propio accionamiento. Se gira gracias a los movimientos de las herramientas en la masa o por sus movimientos a mano. Entremedias limpie el borde con el rascador de pasta (22).

- ¡Durante el funcionamiento nunca podrán tocar objetos, como cucharas, rascadores de pasta o sus manos, las varillas batidoras o los ganchos amasadores!
- **¡Existe peligro de herirse!**
- Durante el funcionamiento **no** pulse tampoco el botón **RELEASE** (5).

Montaje

1. Asegúrese que el interruptor **ON**/**OFF** (9) esté en „**OFF**“.
2. Coloque el disco giratorio (2) en el dispositivo (4) para el bol grande. Coloque el bol de batir sobre el disco giratorio.
3. Para levantar el brazo de la máquina pulse el botón **RELEASE** (5) y tire el brazo hacia arriba. Monte la herramienta deseada (20,21), introduciendo el extremo superior en las aberturas previstas en el brazo.
   - El gancho amasador con la arandela de platillo en el eje sólo se deja introducir en la abertura „◯“, es decir el gancho amasador con el hexágono sólo en la abertura marcada „⬡“.
   - Las varillas batidoras se pueden introducir en cualquier abertura. Preste atención a que la herramienta encaje mecánicamente.
4. Pese los ingredientes con la balanza de cocina integrada. Ahora introduzca sus ingredientes.
5. No sobrellene el aparato, la cantidad máxima de ingredientes es de 2 kg.
6. Baje el brazo de la amasadora por medio del botón (5).

Conexión eléctrica

Tire el cable de la casilla. Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe con tomatierra 230 V / 50 Hz e instalada según reglamento.

Servicio

- Ponga el regulador (12) primero en **min**. Empuje el interruptor **ON**/**OFF** (9) sobre **ON**.

  ⚠ ATENCIÓN:
  ¡El aparato ya está ahora en funcionamiento!

  La lámpara de control (10) se queda encendida y muestra la función de servicio.
- Ajuste el regulador (12) a una velocidad entre **Min** y **Max** (correspondiente a la masa).
- Después del proceso de amasado/batido vuelva a poner el interruptor (9) a la posición „**OFF**“, en el momento que se haya formado una masa es decir una bola de masa. Retire la clavija de red de la caja de enchufe.
- Pulse el botón **RELEASE** (5) y tire el brazo de la amasadora hacia arriba.
- Por pulsar el botón de expulsión (8) puede quitar la herramienta utilizada.

05-KM 1964 CB 18 29.03.2007, 17:05:42 Uhr

- La masa preparada se puede desprender y retirar del bol de batir con ayuda del rascador de pasta suministrado.
- Retire el bol de batir.
- Limpie las piezas usadas como indicado para el apartado "Limpieza".

Balanza de cocina

Colocación de las pilas
(las pilas no forman parte del suministro)

La cámara para pilas de la balanza de cocina se encuentra en la parte inferior del aparato.

1. Empuje la balanza de cocina en el aparato, es decir en la casilla.
2. Dado el caso, retire el disco giratorio. Vuelque el aparato a un lado. Abra la cámara para pilas en la parte inferior. Tome como herramienta de ayuda p.ej. un destornillador y abra a presión suave la fijación.
3. Introduzca 3 baterías del tipo AM4 „AAA" 1,5V. ¡Tenga atención con la polaridad correcta (vea la indicación en el suelo del compartimento de baterías)!
4. Cierre de nuevo la cámara de baterías.
5. Si el aparato no se utiliza durante un periodo más bien largo, retire por favor las pilas del aparato, para evitar un „derrame" del ácido de pila.
6. Un símbolo de pila y la notificación „**Lo**" en el display indican que se deben cambiar las pilas.

⚠ ATENCIÓN:
- Tipos de pila desiguales o pilas nuevas y usadas no se pueden utilizar conjuntamente.
- Las baterías no se deben tirar a la basura doméstica. Por favor lleve las baterías usadas a sitios especiales de recogida o a su concesionario.

⚠ AVISO:
No exponga las pilas al alto calor o a la luz solar directa. Nunca tire las baterías al fuego. ¡Existe **peligro de explosión**!

Uso

Pulse la tecla de desbloqueo **Ejection** (14), la balanza de cocina sale. Tenga en cuenta que no haya nada delante de la balanza de cocina al accionar la tecla.

i INDICACIÓN:
La balanza de cocina también se puede utilizar, si el aparato no está conectado a la red eléctrica.

Función de pesaje

1. Pulse la tecla **on**/**off** (17), para encender el aparato. La indicación se pone en „**0.000**" kg, „**0.000**" Lb. o „**0.00 oz**" (véase apartado „Unit").
2. Ponga el alimento a pesar sobre la superficie de peso. Se indicará el peso. Al añadir más ingredientes se sumarán los pesos.
3. Como el bol suministrado no se apropia para la función de peso, se ruega utilizar un recipiente adecuado (no más grande que la superficie de peso). Colóquelo sobre la superficie de peso y a continuación pulse la tecla **REVERSE**, la indicación se pone en **0.000 (0.00)**. Al llenar ahora el recipiente, sólo se indicará el peso del ingrediente.

Unit

Pulsando la tecla **Unit**, selecciona en el modo de peso los ajustes kilogramo (kg), pound (lb) u onza (oz).

Función de peso acumulable (TARA)

1. Si desea pesar otros ingredientes por ejemplo, utilice la función de peso acumulable.
2. Ahora coloque otro ingrediente sobre la superficie de pesaje. En el display sólo se indicará el peso real del ingrediente adicional. En caso de que sea necesario repita el procedimiento.
3. Al no utilizar la balanza, ésta se desconectará después de aprox. 2 min., esto alarga la duración de las pilas, o pulse la tecla **on**/**off** (17).
4. Empuje otra vez manualmente la balanza de cocina en la casilla.

Utilice la balanza con cuidado, ya que es un instrumento de medida. No la cargue por encima de su máximo alcance de medición.

Para evitar defectos en el aparato, no sobrecargue el aparato con más de 3 kg (Recipiente e ingredientes).

Si el visualizador indica „**0-Ld**", el peso supera los 3 kg.

Limpieza

1. Desenchufe antes de cada limpieza el equipo!
2. Para la limpieza exterior de la base del equipo utilice solamente un paño húmedo.
3. No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos!
4. Piezas desmontables que han entrado en contacto con la masa (herramienta de amasar y bol de batir), se pueden lavar a mano.

Propuestas de receta

Masa de bizcocho (receta básica) grado Min Medio

Ingredientes:
250g de mantequilla o de margarina blanda, 250g de azúcar, 1 bolsita de vainilla azucarada o una bolsita de acitrón, una pizca de sal, 4 huevos, 500g de harina de trigo, 1 paquete de levadura en polvo, aprox. 1/8l de leche.

Preparación:
Vierta la harina de trigo con el resto de ingredientes en el bol de batir, bata con las varillas de batir 30 segundos en el grado mínimo, a continuación aprox. 3 minutos en el grado medio. Engrasar la forma o revistarla con papel de horno, untar la masa y meterla en el horno. Antes de sacar la masa del horno, debe hacer una prueba si está cocida: Pinchar con un palillo en el centro del bizcocho. Si no se queda nada pegado en el palillo, el bizcocho está listo. Colocar el bizcocho sobre una parrilla de pastel y dejarlo enfríar.

05-KM 1964 CB 19 29.03.2007, 17:05:45 Uhr

Horno convencional:

Altura de introducción: 2
Calentamiento: Horno eléctrico caldo superior e inferior 175-200°,
Horno de gas: grado 2-3
Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Según gusto la receta es variable, p.ej. con 100g de uvas pasas o 100g de nueces o 100g de chocolate rallado. Puede dejar libre su fantasía y experimentar un poco.

Panecillos de linaza

grado Mínimo

Ingredientes:
500-550g de harina de trigo, 50g de linaza, 3/8 l de agua, 40g de levadura, 100g requesón magro, bien escurrido, 1 cucharilla de sal. Para untar: 2 cucharadas de agua

Preparación:
Poner en romojo las linazas en 1/8l de agua templada. Vierta el resto de agua templada (1/4 l) en el bol de batir, desmigaja la levadura, añada requesón y con el gancho amasador bata bien a revolución baja. La levadura se tiene que deshacer por completo. Añadir la harina de trigo con las linazas remojadas y la sal en el bol para mezclar. Amasar en grado bajo, a continuación aumentar levemente el grado y continuar amasando de 3-5 minutos. Cubrir la masa, dejar que suba la masa de 45-60 minutos en un lugar cálido. Amasar de nuevo, retirar del bol y formar 16 panecillos. Cubrir la bandeja de horno con papel de horno mojado. Colocar los panecillos, dejar que suban 15 minutos, recubrirlos con agua templada y cocerlos.

Horno convencional:

Altura de introducción: 2
Calentamiento: Horno eléctrico caldo superior e inferior 200-220° (precalentar 5 minutos),
Horno de gas: grado 2-3
Tiempo de cocción: 30-40 minutos

Datos técnicos

Modelo: ..... KM 1964 CB

Suministro de tensión: .....220-240 V, 50/60 Hz

Consumo de energía: ..... 500 W

Clase de protección: II

Intervalo de corto funcionamiento:..... 10 Min.

Suministro de tensión -
Balanza de cocina:..... DC 4,5 V (3 pilas x 1,5V „AAA“)

Min. / Máx. Carga de peso:..... 10 g - 3 kg

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios, que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolangan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuíta.

En caso de garantía entregue el aparato **completo** en su **embalaje original** junto con la factura a su agente comerciante.

¡Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste, como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una erronéa eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

05-KM 1964 CB 20 29.03.2007, 17:05:47 Uhr